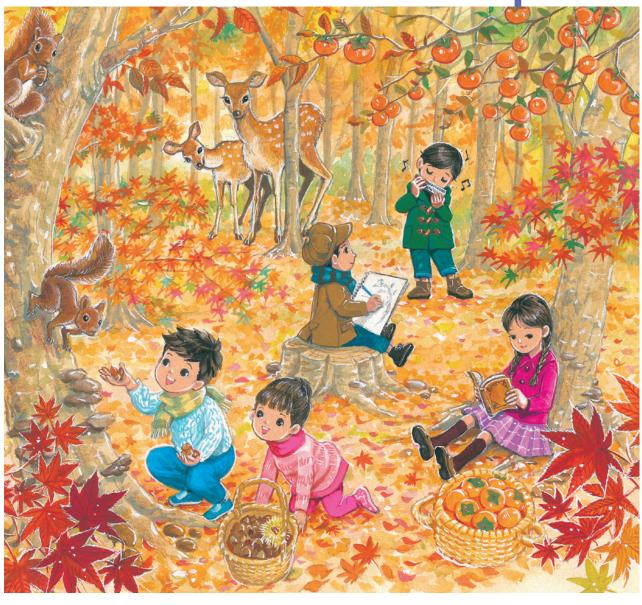


■特集

〈関岡光昭副本部長インタビュー〉 平成26年産温州みかん販売情勢とJA全農えひめの取り組み 2014 · November







Vol. 167



果実コンクール

年開催しています。 品果実の優秀性を競う「早生みかん果実コンクール」を毎 安定生産をめざし、11月からの早生みかん出荷を前に、出 JA全農えひめと愛媛県果樹同志会は、 みかんの高品質

所の審査員が、果実の外観と糖・酸のバランス等を基準に ひめ・愛媛県農産園芸課・県果樹研究センターみかん研究 品の「宮川早生」が選ばれました。 審査し、優秀賞(愛媛県知事賞)をはじめ入賞計8点を決 今年も10月21日、県内から93点が出品され、JA全農え 今年の県知事賞には毛利英二さん(JAにしうわ)出

人賞果実をはじめ出品果実は、愛媛県農林水産研究所

果樹研究センターみかん研究所 露しました。 賛展として展示し、来場者に披 (宇和島市)で翌日開催された みかん研究所参観デー」の協

る愛媛県果樹同志会大会で行わ なお、表彰は3月に開催され





JA全農えひめ情報



November 2014

CONTENTS

全農グループの経営理念

私たち全農グループは、 生産者と消費者を安心で結ぶ 懸け橋になります。

私たちは「安心」を3つの視点で考えます。

- ○営農と生活を支援し、元気な産地 づくりに取り組みます。
- ○安全で新鮮な国産農畜産物を消費者 にお届けします。
- ○地球の環境保全に積極的に取り組み ます。

今月の表紙



まるでおとぎの国のよう。美しく色づいた紅葉にスポットライトが当たったような陽だまりの森で、思い思いに過ごす子ら。読書に、絵描きに、木の実の採取。ハーモニカの音色に森の動物たちも興味津々。人と動物がともに暮らせる豊かな森を空想の世界の話にしないで、私たちもできることから何かはじめてみませんか。

●表紙:彩りの森 はら ふみ(イラストレーター)

※『あぐり~ど』は、「愛媛農業 (Agriculture)」を「リード (Lead) する」という意味と「心を一つにする (Agreed)」という意味を 込めています。 農の風景Vol.167

早生みかん果実コンクール (県内)

2 / 〈特集〉

■関岡光昭副本部長インタビュー 平成26年産温州みかん販売情勢とJA全農えひめの取り組み 相場低迷を踏まえ加工誘導や出荷調整、 消費宣伝など緊急対策を実施!

- 7 | THE・ねっとわーく
- 8 ふるさと ESSAY VOL.235

世の中、まんざら 捨てたもんじゃない~現在進行形~ 村松 つねさん

- 10 TOPIC NEWS
- ↓ なんでもBOX
- 15 統計BOX
- READERS通信
 NOW NOW COOKING
 〈今月の素材〉牛肉(伊予牛「絹の味」)

JA全農えひめ

ホームページ http://www.eh.zennoh.or.jp

- ■JA全農えひめ「えひめの食」企画 http://www.eh.zennoh.or.jp/ehimenosyoku/ ※「えひめの食」では、旬の農産物情報を発信しています。
- ◆㈱えひめ飲料 http://www.ehime-inryo.co.jp
- ◆JAえひめアイパックス㈱ http://www.iyokkora.jp/
- ◆JAえひめ物流㈱ http://www.jat-ehime.co.jp/
- ◆JAえひめフレッシュフーズ㈱ http://fresh-ranran.jp/
- ◆㈱ひめライス http://www.himerice.jp/
- ◆JAえひめエネルギー㈱ http://www.ja-ehimeene.co.jp

光昭副本部長(営農販売部長兼務)にインタビューしました。

えひめでは、厳しい販売状況を受けて、加工誘導や出荷調整、消費宣伝も含め緊急対策を実施しています。

JA全農えひめの出荷販売対策と消費宣伝活動の取り組み概要を紹介しましたが、

J A全農

関岡

今回はみかん販売の情勢・状況とJA全農えひめの緊急対策の取り組みを中心に、JA全農えひめ・

平成26年産温州みかんの販売は、極早生みかんの販売から厳しい状況が続いています。

先月号では、



関岡光昭副本部長インタビュー

みかん販売を取り巻く情勢 果実の消費動向と

費者ができるだけ出費を抑える傾向 率引き上げにより青果物に限らず消 ついて聞かせてください。 いています。販売情勢・消費動向に 極早生みかんから苦戦する状況が続 編集部 消費動向では、4月の消費税 今年産温州みかん販売は、

がみられます。

ります。 費にまで回ってこないという面があ 菜を買うとなかなか果実の購入・消 開しているものの、依然として果実 す。海外では果実も野菜と同様に必 果実の消費に大きく影響していま 明け以降野菜価格が高騰したことが 旬に相次いだ台風の影響により、 は嗜好品的要素が強いため、 需品的な位置づけですが、日本では 毎日くだもの200g運動」を展 果実の消費でみれば、特に8月上 高い野

> ことや長雨等の影響もあって消費を 弱めました。 り、夏果実あたりから品質面で味の バラつきや腐敗果の発生が見られた また、今年は天候不順の影響によ

場入荷となり、 果実のリンゴや柿もここ近年では多 がらない状況が続きました。 い生産予想量となっており潤沢な市 も、ぶどう・梨が品種更新等もあっ て出荷が長くなっていること、 さらに極早生みかん販売を迎えて みかんの売り場が広 競合

2日間の出荷停止を実施緊急対策として加工誘導拡大、極早生から厳しい販売が続く!

編集部 極早生みかんの販売が苦戦

関岡 先ほど話した状況に加え、今 関の 先ほど話した状況に加え、今 関の 先ほど話した状況に加え、今 関の 先ほど話した状況に加え、今

んの売り場が広がらない中で、極早果実売場では競合果実も多くみか



生みかんは気温が低めで推移したことから各産地とも着色がよく前進出荷で出荷が集中し、市場在庫が一気に膨らんでしまって苦しい販売となりました。また、今年は台風も多かったので、各産地では傷果が多く腐敗果等の発生がみられました。特に極早生みかんの後半には腐敗果のクレームは例年になく多く見受けられしてよいので、

によりないでは、今年は地元市場である。 でこられ、系統出荷率は上がり量が でこられ、系統出荷率は上がり量が でこられ、系統出荷率は上がり量が でいなかった方もJAに出荷し

農えひめでの対応は?編集部一厳しい販売の中で、JA全

関岡 JA全農えひめでは、産地に が選出荷の徹底と計画出荷を呼びか が導対策事業については当初1、 をしてさらに300 t 追加し1、 としてさらに300 t 追加し1、

して10月30日と31日の出荷停止を実向けて、日園連傘下の主産県が協調生みかん販売へのスムーズな移行にさを増す中で、市場在庫の縮小と早さた、極早生みかんの販売が厳しまた、極早生みかんの販売が厳し

施しました。

らなかったというのが実情です。
念ながらスムーズな切り換えには至
販店での流通在庫がかなり多く、残
販店での流通在庫がかなり多く、残

スムーズな切り換えが重要!極早生から早生への

編集部 関岡 やマルチ被覆等を進め、 10月末までに出荷を終了し早生みか 左右する極早生みかんについては、 生みかんについての課題は? 上対策を進めています。 徹底などに取り組まねばなりません。 上や出荷基準に基づいた厳選出荷の んへのスムーズな切り換え、品質向 んの中で特選品をつくるなど品質向 九州の産地では極早生の品種改良 早生みかん以降の販売価格を 今年の経過を踏まえ、 極早生みか 極

ます。高齢化や担い手不足などがあでます。高齢化や担い手不足などがあります。更新等を進めていく必要があります。更新等を進めていく必要があります。にまだ多い中で、優良系統への品種がまだ多い中で、優良系統への品種





とが重要だと考えます。
代につなげる園地を維持していくこていくためには、産地全体として次しれませんが、産地として生き残っり、なかなか切り換えが難しいかも

是正されてきましたが、

産地によっ

てはバラつきがみられるため、

引き

続き安定生産に向けた取り組みが重

比べて若干多い状況です。

温州

み

か

んが主力の産地では隔年結果がほぼ

も良かったことにより近年の裏年に的少なく着果量を確保できて玉太りの関係もあって二次生理落果が比較の関係もあって二次生理落果が比較は裏年の心配もありましたが、気象

早生への切り換えが進まず流通在庫が多く、

要です。

が…。 早生みかんも出荷本番を迎えました 編集部 11月から愛媛の主力である

並に回復しています。 生みかん以降の品質・味はほぼ平年<mark>関岡</mark> 9月以降天候にも恵まれ、早

月上旬までの京浜市場における愛媛 という声が聞かれましたが、 では見られなかった人だかりとな 販売状況ではありましたが、 も「心配していたがこれならいける ました。実際に試食した市場関係者 売したい」というムードも感じられ 厳選出荷した中で競売も極早生販売 ニー・トップセールスでは、 は思ったよりも極早生の流通在庫が の切り換えがなかなか進まず、 東京大田市場での初荷 「早生みかんから切り替えて販 末端の売り場では早生みかん 実際に 厳しい セレモ 産地も

温州みかんの販売は、例年11月20温州みかんの販売は、例年11月20温州みかんの販売は、例年11月20

関岡 愛媛みかんはトップブランド **関岡** 愛媛みかんはトップブランド も、例年以上の厳選出荷、出荷調整・ も、例年以上の厳選出荷、出荷調整・ をして価格のけん引役を果たしてお

出荷を停止、さらに12月1日についりに期間を当初計画から1週間前倒的に期間を当初計画から1週間前倒的に期間を当初計画から1週間前倒的に期間を当初計画から1週間前倒的に期間を当初計画がら実施しました。

京浜市場 平成26年産 露地みかん販売状況

		9月計	10月上旬	10月中旬	10月下旬	10月計	11月上旬	11月上旬累計		
	数 量(t)	4,211	4,749	6,580	8,915	20,244	6,924	31,407		
全	前年比(%)	111	108	111	103	107	105	107		
国	単 価(円)	204	172	155	142	153	184	167		
	前年比(%)	101	86	82	77	81	80	84		
	数 量(t)	365	1,174	1,651	2,479	5,303	1,982	7,650		
愛	前年比(%)	125	87	90	125	103	103	104		
媛	単 価(円)	216	166	143	132	143	218	166		
	前年比(%)	94	83	77	70	75	81	78		

※単価は税込み

4

しています。 ては計画以上の出荷をしないことと

産地では、早生の販売を迎えて、着 色基準・荷受け基準を例年以上に設 をして出荷調整や計画出荷を徹底す るJAもあり、11月20日からの売り 悩みを踏まえてできる限りの販売対 悩みを踏まえてできる限りの販売対 がら年明けの販売が年明け以降、 温州みかんの販売が年明け以降、 から年明けの販売に苦戦しましたの から年明けの販売に苦戦しましたの から年明けの販売に苦戦しましたの から年明けの販売に苦戦しましたの から年明けの販売に苦戦しましたの から年明けの販売に苦戦しましたの から年明けの販売に苦戦しましたの から年明けのある出荷対策を進めて めた機動力のある出荷対策を進めて いきます。



に向け販促活動を追加実施消費拡大・スムーズな販売

組みについて。編集部次に、消費宣伝活動の取り

関岡 販売情勢が厳しい中で、みか 関岡 販売情勢が厳しい中で、みか を主とにして90日分追加して対応 いべ700日余りの計画でしたが、 のべ700日余りの計画でしたが、 いべ700日余りの計画でしたが、 が、 のべ700日余りの計画でしたが、 が、 のべ700日余りの計画でしたが、 のべ700日余りの計画でしたが、 のべ700日余りの計画でしたが、 のべ700日余りの計画でしたが、 のべ700日余りの計画でしたが、 のべ700日余りの計画でしたが、 のべ700日余りの計画でしたが、

す。

な販売につなげたいと考えていまさをアピールし、消費の喚起、スムーきをアピールし、消費の喚起、スムー度加販促も含め試食宣伝を計画的に追加販促も含め試食宣伝を計画的にかんの食味への不安もあった中で、

編集部 今年から、東京の自立型有料老人ホーム入居者を対象に、「健 財置 毎年、東京と大阪の約2万人 の幼稚園児を対象にした食育活動 の幼稚園児を対象にした食育活動 「はじめてのみかんむき」など、若 「はじめてのみかんむき」など、若 年層を対象にした消費宣伝活動は実

> す。 者を対象に健康をキーワードとした 「みかんセミナー」を開催します。「みかんと健康」に関する情報を発信し、 だいて美味しさ・魅力を実感していた だいて美味しさ・魅力を実感していた だいて美味しさ・魅力を実感していた だいて美味しさ・魅力を実感していた だいて美味しさ・魅力を実感していた だいて美味しさ・魅力を実感していた

は? 編集部 輸出の取り組みについて

大、今年産は66トンを輸出しましましています。愛媛県は25年産は33別連を通じて全国でカナダ向けに輸園連を通じて全国でカナダ向けに輸

います。

11月下旬から12月初めにかけて台湾に関所で実施する愛媛県トップセールスには、愛媛みかん大使なども参加してで実施する愛媛県トップセールスにで実施する愛媛県トップセールスに

て取り組んでいるところです。外展開も見据えて関係機関と連携しり、量的にはまだ少ないですが、海輸出については流通面の課題もあ

ブランド確立を「紅まどんな」は厳選出荷で

編集部 次に、これから販売が本格



消費者にブランドと食味をアピール食宣伝活動を昨年以上に実施して、

堅調な販売につなげたいと考え

化する「紅まどんな」の今年の

販

売

と思います。

今年は、新聞など各種

媒体を活用したPRのほか、

. 店頭試

会年は県下全体で前年産よりも約 会めてどう売っていくか、有利販売 でしたが、数量が拡大する中で、下 でしたが、数量が拡大する中で、下 でしたが、数量が拡大する中で、下 でしたが、数量が拡大する中で、下 でしたが、数量が拡大する中で、下



えています。

スムーズな移行めざすみかん販売から中晩柑へ

ません。

のバラつきも指摘されており、

引き

続き厳選出荷を徹底しなければなり

ています。

特に市場などからは品質

編集部 年明けからは、伊予柑など 関岡 愛媛では、年明け販売の主力 である伊予柑からせとか・デコポン など多様な品種が出てきます。温州 みかん販売から年明け販売にスムー なな移行ができるよう、販売情勢を

つなげたいと考えています。オレン愛媛産柑橘全体のPRと消費拡大にで、記念日ごとに旬の柑橘をPRし、の日から4月14日のオレンジデーまり組みについては?

実践など、

産地・行政と連携しなが

作を基本とした「果樹振興計画」

愛媛の産地が一丸となって適地適

ジデー・オレンジロードは、

柑橘の

むことが重要です。引き続き関係者ランドとして維持できるよう取り組ら愛媛の柑橘産地が全国のトップブ

のご協力をよろしくお願いします。

産地が一体となり で取り組みを拡大・展開できればと で取り組みを拡大・展開できればと 考えています。

トップブランド維持を産地が一体となり

関岡 編集部 施に全力で取り組んでまいります。 ながら、販売情勢を把握し的確な出 しい担い手を増やしていけるよう、ま 見据えてこうしたムードを持続し新 状況ではありますが、次年度以降も ドも向上してきたと感じています。 単価で推移し、生産意欲や産地のムー 中心に昨年まで4年連続で比較的高 後の抱負をお聞かせください。 荷販売対策、また需給調整対策の実 品質重視の厳選・計画出荷を徹底し た産地活性化につなげていくために、 今年産の温州みかん販売は厳しい 温州みかんについては、 厳しい状況の中ですが、 今

平成26肥 春肥 価格決定内容

(対県向け価格) (単位:%)											
分類		品	B		成分	決定内容					
類		рр			13% /3	変動率					
	尿素(輸入)				46	▲3.0					
	尿素(国産)				46	▲3.5					
至	硫 安 (大 粒)				21	▲2.5					
窒素質	硫 安(粉))	21	▲3.0					
	塩			安	25	▲2.6					
	石	灰	窒	素	21	0.0					
燐	過			石	17	1.8					
酸質	重	ì	<u> </u>	石	34	1.7					
質	重	重 焼		燐	35	1.5					
ηп	塩			加	60	1.4					
加里	硫			加	50	6.9					
質	珪	酸	加	里	20	▲0.6					
	高度化成 (一般)				15-15-15	0.8					
複	高度化成(機能·被覆尿素入)				14-14-14	0.5					
複合肥	普	通	化	成	8-8-5	0.1					
料	N	Κ	化	成	17-0-17	▲0.8					
	有	機	化	成	8-8-8-3	1.1					

※ J A · 農家向け供給価格の変動率とは一致しません。

による原料のナフサ・LNG、 価格交渉の経過 肥料

らは、世界的な原油価格の高止まり 尿素などの窒素質肥料メーカーか 5月)の肥料供給価格 を決めました。 26肥料年度春肥(11~ 社と交渉を行い、 平成 費の値上がり傾向に加え、トラック げ 由に、製造諸経費の値上げ要求があ不足等による運賃の値上げ要請を理 りました。 カーからは、重油、電力、 要求がありました。

製工

全農は、

メーカー各

モニア価

格上昇を理由に大幅な値

複合肥料メー

包装資材

成 26

肥料年

価格上昇による生産資材価格の高止 これに対して全農は、 円安や原油

アン

まり、 生育不良、豪雪 状況を踏まえ、 家経営の厳しい による被害等農 による農産物の 異常気象

尿素の することを要求 カーの製造諸経 めました。メー 抑制を厳しく求 企業努力で吸収 に対しては極力 値上げ要求 国産尿素は 玉]際市況

> を反映するよう強く求めました。 結果の概要

ミールなどの動物質有機原料は値上 げとなりましたが、魚粕やフェザー ました。有機原料は、高い価格水準 給ひっ迫により大幅な値上げとなり とし、特に硫酸加里は、世界的な需 なか最大限の価格抑制を図りました。 目で値下げとし、値上げ要因の強い の窒素質肥料についてもほとんどの品 下げとしました。これを受け、 は直近の国際市況を最大限反映し値 すると見込まれるものの、 背景に春肥にむけて国際市況は上昇 が続いていたなたね油粕はやや値下 の国際市況の上昇を反映し値上げ 海外原料については、 一方、リン酸、加里原料は、原料 堅調な需要を 輸入尿素 国 内

げとなりました。 里等の値上げにより有機化成は1・ 値上げ、有機原料ならびに硫酸加は前期(26肥秋肥)対比0・8%の した。高度化成一般 重平均で0.5%の値上げとなりま 格は、表1のとおり決着し、 げとなりました。 1%と高度化成一般より大きな値上 紀は、表1のとおり決着し、全国加この結果、平成26肥料年度春肥価 (オール15) で

肥料価格水準の

全農の対応

価格は、 基調が続くと予想されるため、 将来的にも海外肥料原料価格の上昇 安定確保の取り組みを進めるととも 主原料を輸入に依存する国内肥料 為替の影響を受けやすく、 肥料

> みます。 省力型施肥技術の普及に取り 施肥コスト抑制銘柄の開発 組普

1 肥料安定確保の取り組 H

料は、インドからひまし油粕の取扱 であるドイツK+S社(ケーアンド 迫する硫酸加里は、世界最大の山元 計画しており、世界的に需給のひっ でいます。 拡大等を行いコスト低減に取り し安定確保を図っています。 エス)と3年の長期契約を昨年締結 から平成26肥は年間6万tの輸 全農は一昨年出資した中国 有機原 1の工場 入を 組

2 肥の実施 土壌分析・ 診断に基づく適正施

肥コスト削減をめざすため、「トー を継続していきます。 して「担い手に対する無償土壌診断_ タルアグリード事業」の取り組みと 土壌診断に基づいた適正施肥と施

3 スト配合肥料の普及拡大 低成分肥料および四国地区低コ

ます。 農援隊」への銘柄集約を進めていき 国地区低コスト配合肥料「いざなみ・ 低成分肥料「しあわせ化成」や四

省力型肥料・施肥技術の普及推進

効調節型肥料による水稲基肥一発肥 4 局部施肥法による効率的な施肥の普 料や柑橘一 力の軽減のため、 及拡大に取り組みます。 施肥コストの削減とともに施肥労 一発肥 料等の開 被覆肥料などの肥 発・

vol.235



はそんな60歳には絶対なれない」。 なれないではなく如何に「するか」だ つでもどこでも出来るもの、 てどうでしょう。私は、 40歳の保健師さんが言いました。「塾 来年60歳ですか! 無理無理。 自己実現はい なれる・

れました。 興の景色は、私をとても幸せにしてく 驚きと感動でした。

塩につかった土を 輝く稲穂の景色に塗り替わったのは 涼とした更地の記憶が、 地訪問に行ってきました。初年度の荒 た喜びはどんなだろうと思います。復 **価も除き4年ぶりの実りの秋を迎え** 今年の9月下旬に3回目の東北被災 今年は黄金に

復興とそこで生きる人の現実のギャッ の自殺対策事業で、 プを知ることになります。厚労省委託 ところがその2週間後、 四国への避難者の 目に見える

だったのです。

この事業の研修会で表面的にしか東北 かさに落ち込みました。 をとらえられていなかった自分の浅は 心のケア事業を行っているのですが

さ 私

また、 たくさんいるとのこと。 ないために生活困難を抱えている人が そしてその多くは死別体験者でした。 30%近くは自殺を考えている人から。 話相談は56万件を超え、そのうちの 談を受けている「寄り添いホットライ ると、25年度1年間の被災地からの電 ン」の事務局長からの研修会報告によ 被災地の人からの24時間無料電話 仕事をしたくても病気や適職が

と考えています。

ローンで購入できる人。そういうこと 圃 る人たちの涙があふれていました。 失ったものの大きさに立ち直れずに この相談の報告には、うめき声 あの黄金の実りは、 黄金の実りは、流された農機具を 働き手のいる田

特定非営利活動 (NPO) 法人こころ塾 代表理事。1955年4 月生まれ。静岡県出身。東京学芸大学卒業後、横浜市立聾学校・ 養護学校教諭を務め、夫の実家・松山市へ。愛媛障害者職業セ ーにて、うつ病休職者の支援を担当し、支援の有無が家族 の崩壊や命に関わることを知る。2008年5月NPO法人こころ 塾を設立し、うつ病当事者・家族の支援に取り組む。また、う つ予防のための啓発活動やこころの健康相談を実施している。 国の緊急自殺対策による多くの市町の事業に積極的に関わり、 愛媛県の委託事業では5年連続ラジオ特別番組を放送。2013 年度の講演140回以上、受講者は約8,000人。2014年度は 厚生労働省及び県委託の自殺防止対策事業を実施。

◆NPO法人こころ塾 TEL/089-931-0702 住所/松山市大街道3丁目2-16 URL/www.kokorojuku.net/

TUNE MURAMATU



今年9月、東北被災地訪問 ボランティアの移動中。仲 間と影絵遊びに興じる(左 から2人目が村松さん)

『他人(ひと)ごとから自分ごとへ』

の辛い人が私たちの周りにもいます。 それは愛媛も例外ではなく、たくさん 凝縮されているものです」と。そして 特別なものではなく、今の日本社会が 講師は言いました。「被災地の問題は は1、300万件にも及ぶそうです。 られる全国からの電話相談は、25年度 更に、寄り添いホットラインに寄せ

様々な地域性を抱えた市では、それぞ 県境の小さな町の自殺対策は、 援と自殺防止に取り組むため、県内を そんなテーマを抱えて、私はうつ病支 がお年寄りの支え手として活躍しま しか交通手段のない島では、お年寄り の人の力を借りようと工夫中。連絡船 の中で、大勢の人と出会ってきました。 走りまわっています。そしてその日々 海から山までの広い面積をもち 消防団



平成20年。こころ塾設立に備え東京

これ

あったけれど、素敵な人たちとつな 誰かがいて、励ましあえる誰かがいる がった日々は、「苦労は不幸じゃない たなエネルギーになっています。 が好き」という思いを生み、それは新 毎日は、「あなたがいるから、この町 そして6年。行く先々に相談できる 泣いたことも、へたり込んだことも

ことを教えてくれました。

苦労は幸せ、 と40歳の彼女は言います。いいえ大丈 も必ずある気づきだと思います。 夫ですよ。「人生は面白い」と思えば い」は、 世の中、 「私はそんな60歳には絶対なれない?」 今日を頑張る私にもあなたに まんざら捨てたもんじゃな 日々はバラ色ですから。



●平成26年度愛媛県園芸大会

安定生産と高品質生産 ~そしてさらなる飛躍へ~

愛媛県とJA全農えひめ、愛媛県果樹同志会は、10月16日、松山市の㈱えひめ飲料で、「安定生産と高品質生産~そしてさらなる飛躍へ~」をテーマに、平成26年度愛媛県園芸大会を開きました。

大会には、生産者、JA・市場等から関係者 約500人が出席。園芸功労者表彰、優良卸売会 社として浦和中央卸売青果市場㈱の表彰、指 定卸売会社71社への指定証交付などを行いまし た。

大会宣言では、将来に明るい展望を持って経営に遷延でき、次代の後継者に安心して経営をつなぐため、最大限の自助努力を発揮することを確認。①基本管理の徹底で安定生産、②計画出荷はえひめから、③将来を見据えた適地適作の品種更新で園地若返り、④安全・安心で消費者に信頼される産地づくり-のスローガンを満場一致で採択しました。

また、2014愛媛みかん大使の紹介、JA全農 えひめから、26年産愛媛産柑橘の生産販売状況 と宣伝計画について報告したほか、愛媛県果樹 研究センターの三木伸司センター長が「果樹研 究の現状と今後の展望について」と題した講演 を行いました。

なお、平成26年度園芸功労者表彰受賞者は次の皆さん(敬称略・JA名の方は職員)。

【愛媛県農産園芸功労知事表彰】

▽村上範男(今治市)▽清水邦夫(松山市)▽ 田中伸誠(松山市)▽呉石恭一(八幡浜市)

【果樹産業振興桐野基金果樹産業功労者表彰】

▽周桑農協横野柿部会(西条市)▽谷原満樹





▲知事表彰を受ける村上さん

(今治市) ▽中山忠昭(松山市) ▽金本定信(伊 予市) ▽河野敏(八幡浜市) ▽清水公一(八幡 浜市) ▽脇田英俊(宇和島市)

【果樹産業振興全農愛媛県本部長賞】

▽渡部康(JAおちいまばり)▽二宮英喜(JAえひめ中央)▽片山淳(同)▽奥野信一(JAにしうわ)▽大加田聖司(JAえひめ南)

●平成26年度愛媛県農林水産参観デー

JA全農えひめは資材・果樹の展示などを実施

10月1日~2日の2日間、愛媛県農林水産研究所と同果樹研究センターで、研究成果を生産者や関係者に広く知ってもらおうと、「笑顔で発信技術で創る愛媛ブランド」をテーマに「平成26年度愛媛県農林水産参観デー」が開催されました。会場では、育成品種の紹介や栽培技術等の紹介が行われ、県内各地から大勢の方が来場し賑わいました。

JA全農えひめは、愛媛県農林水産研究所で肥料・農薬やハウス・農機等資材の紹介・展示のほか、来場者が持ち寄ったお米の食味分析を実施。果樹研究センターでは、協賛展として愛媛県くり研究同志会主催のくり品評会の出品果



実と立木部門入賞ほ場のパネルを展示紹介したほか、かんきつ・落葉果樹の展示を行いました。

●平成26年度「愛媛県くり品評会」

農林水産大臣賞に笹本徳幸さんと山村信昭さん

JA全農えひめと愛媛県くり研究同志会は、9月30日、平成26年度「愛媛県くり品評会」を開催し入賞者を決定しました。最高位の農林水産大臣賞は立木部門が笹本徳幸さん(JAひがしうわ)・果実部門は山村信昭さん(JAえひめ中央)が選ばれました。表彰式は12月に行われます。

品評会は、全国生産量第3位を誇る愛媛県の 栗の栽培技術・品質の向上と生産意欲の高揚、 生産振興を目指して、毎年開催しています。今 年は、立木部門に12点(前年11点)、果実部門 に49点(前年47点)の出品がありました。立木 部門は7月下旬に審査を実施。9月30日の果実 部門審査会では県・同志会・JA全農えひめの 関係者が、果実の形や玉揃いなどを審査し、各 賞を決定しました。

出品果実は、 $10月1 \sim 2$ 日に、県果樹研究センターで行われた「愛媛県農林水産参観デー」で展示しました。

その他の受賞者は次の皆さんです(カッコ内は I A 名・敬称略)。

【立木部門】▽愛媛県知事賞=稲積清重(愛媛たいき)▽全農愛媛県本部長賞=増尾勇美(同) ▽くり研究同志会長賞=山岡通治(えひめ中央)、林敏彦(ひがしうわ)、徳本洋子(愛媛たいき)

【果実部門】▽愛媛県知事賞=武智敬一(えひ





め中央)▽全農愛媛県本部長賞=林敏彦(ひが しうわ)▽くり研究同志会長賞=池田幸二(愛 媛たいき)、三ツ井守恵(えひめ中央)、小屋敷 勝(ひがしうわ)

●㈱ひめライス協賛「第38回テレビ愛媛杯愛媛県ママさんバレーボール大会」 ひめライスはママさんバレーを応援しています。

(株)ひめライス協賛「第38回テレビ愛媛杯愛媛 県ママさんバレーボール大会」が、9月20日、 松山市の愛媛県武道館主道場で開かれ、生石ク ラブ(松山市)が4回目の優勝を飾りました。

大会には県内43チームの中から東・中・南予の各地区予選を勝ち抜いた16チームが参加。競技は、9人制・トーナメント方式で行われ、選手たちは家族などからの声援を受けて熱戦を繰り広げました。

(株)ひめライスは、スポーツ振興を通して健康で明るい家庭づくりに貢献しようと、毎年、同大会に協賛しています。 3位以内の上位4チームのメンバー全員に新米無洗米『あらうまい愛媛県産コシヒカリ』と(株)えひめ飲料提供のポンジュースセットを、参加者全員に『あらうまい愛媛県産コシヒカリ』 1 kgとひめライスグッズをプレゼントしました。



▲優勝を喜ぶ生石クラブのメンバー

会場では、元全日本女子バレー監督の吉川正博さんと元全日本女子バレー代表の吉川(旧姓:津雲)博子さんを講師に迎え、「ちびっこバレーボール教室」も開かれました。



●平成26年度第2回愛媛県TAC相互圃場研修会

相互圃場研修を通じTACのレベルアップめざす

JA全農えひめ営農振興課は、9月30日、大 洲市のJA愛媛たいき肱川支所管内で、キュウ リの栽培技術や品目知識等の情報や意見交換を 通じてTACの資質向上につなげようと、今年 度2回目の「愛媛県TAC相互圃場研修会」を 開きました。

TACは、「とことん会ってコミュニケーション」を合言葉に、地域農業の担い手に出向くJA担当者の全国統一の愛称です。

研修会には、県内7JAからTACなど29人が参加。JA愛媛たいきの高品質・高収量生産に向けた品種選定や生産・栽培管理の取り組みのほか、県南予地方局産地育成室からIPM防除による効率の良い総合的防除体系の実証状況を学びました。また、新資材として、従来の白色ネットではなく、赤色ネットを使用することでアザミウマ対策となる「e-レッド」の紹介も



▲キュウリの栽培状況を確認する参加者

行いました。

J A全農えひめは、県内TACのレベルアップをめざし、毎年 $4\sim5$ 回程度、県内先進JAの圃場に出向き同研修会を開催しています。

●平成26年度第2回愛媛県TAC研修会

TACによる担い手への経営支援強化をめざす

JA全農えひめ営農振興課は、10月17日、松山市のえひめ共済会館で、TAC(地域農業の担い手に出向くJA担当者)による担い手への経営支援の取り組み強化に向けて、今年度2回目の「愛媛県TAC研修会」を開きました。

研修会には、県内6JAからTACなど26人が参加。3パターンの仮想の担い手を設定し、担い手の所得最大化に向けた経営プランを策定して、担い手役のTACを相手に模擬提案を実施しました。模擬提案実施後、出席したTACは、「事前に担い手の経営内容について、十分把握しておくことの重要性を再認識した。今後の提案活動に役立てたい」などと話していました。

また、研修会ではJAグループ営農・経済革新プランや米穀情勢の報告など情報を提供しました。



▲担い手側に提案・説明するTAC(右)

JA全農えひめ営農振興課は、県内TACの 資質向上をめざし、階層別の各種研修会を年4 ~5回実施する予定にしています。

●ホテル椿館「ふれ愛・媛ポーク」料理コンテスト表彰式

11月開業のレストランで女性部員などが考案した 「ふれ愛・媛ポーク」料理を提供!

愛媛県内JAの女性部や職員を対象に募集していた愛媛県産系統ブランド肉「ふれ愛・媛ポーク」の料理コンテスト表彰式が、10月17日、松山市道後鷺谷のホテル椿館本館で開かれました。

最優秀賞には、秋山佳子さん(JAおちいまばり女性部みなみ支部)の「豚バラのきのこいため」など入賞3品は、11月1日、同ホテル1階にオープンするレストラン「ビュッフェTSUBAKI(ツバキ)」のランチとディナーのメニューとして毎回1品以上が提供されることになっています。

コンテストは、同ホテルがレストラン開業記念企画として実施したもの。JAえひめ女性組織協議会とJA全農えひめ、㈱農協観光愛媛支店の協力で、「自慢のレシピをホテルで再現して県内外のお客様に出してみよう」と、JA女性部やJA関係者に家庭料理や郷土料理の応募を呼びかけました。

応募10作品を同ホテルの石丸浩二総料理長が作成し、ホテルスタッフとともに試食して、季節感などを考慮し各賞を決定。優秀賞は、田中洋子さん(JA愛媛厚生連)の「なすと豚肉の生姜のせ五色そうめん」、後藤昌栄さん(同)の「なすとかぼちゃの豚挽肉あんかけ」が選ばれました。

入賞レシピ3品の応募者にはホテル椿館から表彰状と副賞のホテルのペア食事券、JA全農えひめから「ふれ愛・媛ポーク」を贈りました。「ビュッフェ TSUBAKI」では、今後も季節

「ビュッフェ TSUBAKI」では、今後も季節 ごとに農畜産物を使ったレシピの募集を計画 中。ホテル椿館の三好卓次専務取締役は、「地



▲「地元食材をアピールしたい」と話す三好専務 (中央)と入賞メニューを試食する入賞者ら



▲最優秀の「豚バラのきのこいため」(右下) な どコンテスト入賞料理

元の食材にこだわって、プロの料理だけでなく 地元の家庭料理を取り入れる。県内外のお客様 に愛媛らしい魅力あるメニューを提供し、ホテ ルと愛媛産農産物をアピールしたい」と話して います。農協観光愛媛支店の三品孝之支店長 は、「道後の旅館を(愛媛の)食材の発信基地に」 と期待を寄せています。

「ビュッフェ TSUBAKI」は11月1日オープン。ランチは1,600円、ディナーは4,500円(いずれも税別)となっています。

●えひめほろよいフェスタ'14

愛媛の酒消費拡大イベントに協賛しました!

10月1日は、日本酒(ライスワイン)の日にあわせ。松山市堀之内の城山公園内管理広場で、今年も愛媛県酒造協同組合の主催により県内17の蔵元が参加し、「えひめほろよいフェスタ'14」が開かれました。

このフェスタは、愛媛の地酒の地産地消を呼びかける毎年の恒例行事。JA全農えひめも『しずく媛』・『松山三井』のブランド化・生産振興・消費拡大に向けて毎年協賛しています。

1,000人収容の会場では、屋台コーナーの料理をつまみに、蔵元から出された自慢の地酒の美味しさを堪能していました。このイベントに協賛したJA全農えひめとグループ会社は、特



設ステージで行われたお楽しみ抽選会に賞品を 提供し、今年もイベントを盛り上げました。

FACEBOX

●えひめスイーツコンテスト2014 **県内産農産物を使ったスイーツが勢ぞろい**

愛媛県産農産物を使ったスイーツを公募・審査する「えひめスイーツコンテスト2014」(主催:えひめ愛フード推進機構・愛媛新聞グループ、共催:JA全農えひめ)の最終審査と結果発表、表彰式が、10月9日、松山市道後湯之町の大和屋本店で開かれました。

コンテストは、プロ・アマチュア・学生部門に分けて、県産農産物を活用した和洋菓子を募集。県内外からプロ部門58作品(生菓子の部35作品・ギフト菓子の部23作品)、アマチュア部門39作品、学生部門159作品の計256件の応募があり、最終審査は書類審査を通過した各7~8点を和泉光一さんや鎧塚俊彦さんら有名シェフ・パティシエなど審査員が試食・審査の結果、各賞が決まりました。

プロ部門では、生菓子の部で大山裕恭さん(松前町・ケーキ工房あるもに)、ギフト菓子の部で山内雅人さん(新居浜市・ハタダ)が、グランプリに輝きました。

大山さんの「はなびより〜伊予の夏〜」は、南津海やはだか麦粉・紅茶・伊予柑・温州ミカンを使用し、夏を彩る花火をテーマにした作品。山内さんの「媛まろん」はレモンと栗を使用し、栗本来の風味を生かしつつ相反する柑橘



▲大山さんの「はなびより~伊予の夏~」



▲藤原さんの「南瓜物語」



系のジャムが、じゃますることなくあとからひ ろがってくる作品です。

アマチュア部門金賞は藤原恵さん(砥部町)、 学生部門金賞は戸田賀保子さん(愛媛調理製菓 専門学校)が受賞しました。

今回のコンテストは6年目。コンテスト表彰 式の後に一般消費者約300人が参加し、「えひめ スイーツサロン」も開かれました。

入賞作品は、えひめ愛フード推進機構ホームページ内「スイーツプロジェクト」の中で紹介されています。



▲山内さんの「媛まろん」



▲戸田さんの「坊っちゃんとまどんな」



穫量28年連続日本·

図 1 平成26年産はだか麦の作付面積及び 収穫量(子実用)の推移 (十ha) (千t) 18 8 収穫量 都府県 16 7 14 6 12 5 愛媛県 (作付面積) 10 (収穫量) 4 8 3 6 穑 2 2 Λ 平 成 17年産 18 19 26 20 21 22 23 24 25

作付 都府県の作付 平 面 成 積 26年産はだか麦の都 (子実用) 面積は増 は 5、 2 4 0 加 府 県

愛媛

の風物詩です。

今月は、

愛媛県

n

は、

東予、

中予を中心に見られる

黄金色の麦穂が風にそよぎます。

て成長し、収穫期を迎える5月には、

内各地で麦まきの季節とな

ŋ

6

4

0

ha

で、

前

年

産 に

比

べ 7

30

収 ha

2 %

増加しました。

10 a 当たり

ました。

麦は冬の寒さに耐え

2 増

0)

主要農産物であるはだか麦の生

推移についてみていきます。

前年産に比べて230 ha 5% ha 0

収穫量ともに増加愛媛県は作付面積

愛媛県の作付面積 (子実用)

は

1

平成26年産はだか麦の都府県別 図2 収穫量(子実用)割合 その他 14% 滋賀県 収穫量 福岡県 1万4.800t 9% (100%)香川県 大分県 20%

並みの1万4、800 tとなりました $\widehat{\mathbb{Z}}_{1}$ 4 % 8 2 kg 加したことから、 加 しました。 下回ったものの、 で、 前 年 10 -産に比べて11 a 収穫量は前年産 当 一たり 作付面積が 収 量 kg は

> たことから、 量は317kgで、

前

kg

登熟が良好であ

11 %

上回り、

収穫量は5、 年産に比べて31

2 0 0

%

めています。 なっています 位は香川県で2、520 t は大分県 $\begin{array}{c} 2 \\ 0 \\ 0 \\ t \end{array}$ の作付面積 都府県別の収穫量は、 で2、950t 35 % 収穫量の約7割を占 と最も多く、 この3県で全 愛媛県が5、 $\widehat{20}$ 17 % <u>%</u> 2 位 ع 3

> 和 増加しました なっています。 で前年産に比べて590 t 62年産以降28年連続全国第1位 愛媛県のはだか麦の収穫量 $\widehat{\mathbb{Z}}_{0}$ は、 13

昭

ると簡単に殻が取れるの はだか麦は、 食物繊維が豊富で、 大麦の 昔から押 種で脱穀 が特徴 で

麦茶、 用されています。 ました。近年は、 せない伝統的な食品に加工されてき ンなどの原料や健 味噌など日本型食生活に欠か 焼酎や発泡酒、 康食品としても利 パ

普及、 が重要です。 は、 応した安定供給体制を確立すること 産対策を推進 安定と基本技術 今後、 生産性が高 排 さらなる生産拡大のために 水対策の徹底等による作柄 Ļ い優良品種の開発 実需者ニーズに対 の励行を含めた生

松山地域センター農政推進グル ププ

中国四国農政局

通 А

●2014みかん大使の皆様、柑橘類のPRよろ 今年の早生ミカンは玉太りもよくきれいなみか それを摘果しました。今年もきれいなみかんが んがなっていますが、部分的に日焼けができて、 たちも美人のみかんを作ります。 しくお願いいたします。とても美人でする。 私

(上島町・益崎 君枝さん)

出荷できることを祈っています。

●みかん大使に選ばれた4人ともみんなかわいく を楽しみにしています。 い。私も柑橘大好きで家族中でこれからの季節 て…、愛媛の柑橘を全国にPR頑張ってくださ

(松山市・松本 恵子さん)

農の風景・焼肉の日のイベントを読んで。8月 ました。 んなスーパーのチラシでもお肉の特集をしてい 29日は語呂合わせで焼肉の日というのは、 いろ

ただけます。私はそれにビックリし、それ以来、 MASAKIのイベントがあると聞きましたの た。自然に手が伸びています。10月にエミフル 愛媛県産ブランドのお肉を買うようになりまし 臭みはないし、脂身もしつこくなく美味しくい ると、全く違うことがわかります。お肉自体に の味」と「ふれ愛・媛ポーク」と食べ比べをす すが、実際に愛媛県産ブランド肉の伊予牛「絹 消費税が上がった今、安さが目につくところで で、とても楽しみです。

大洲市・矢野 博子さん)

●「焼肉の日」とっても賑わっていて素敵だなと 少女のようでした。日々のことに感謝し、 くれる母に「いつもありがとう」と朝に言いま 9月の話になるのですが、いつも弁当を作って 思いました。ちなみに豚肉が大好きです。 を過ごしたいと思います。 した。すると少しテレたように笑って、まるで

伊方町・石井 雄太さん)

●統計BOXを読んで。農業就業人口の減少と高 水産業の第一次産業が元気でないとしっかりし 齢化というだけで、しんみりしてきます。農林

> た国は築けないと思います。若い人が希望を拘 るよう強く望みます。 いて所得的にも農業が報われるような農業にな

させて非常食になるようなレシピも掲載してい 旬のものを食べるのが一番体にはいいのです 加工をしておいしくいただいたり、長持ち

|松山市・大西||初美さん

●エッセー・村松つねさんの「世の中、まんざら いただいています。ただ毎日元気で、自分の好 パワーをいただきながら、楽しく仕事をさせて る愛媛づくりのためになお一層お元気で頑張っ あちゃん。やる気満々ですね…心の元気あふれ ゆかいで…笑顔の明るい元気あふれる肝っ玉か か自分自身によく似た性格のおばさんだなあ… 捨てたもんじゃない~創立期~」を読んで。何 しく過ごしています。 きな花作りやカラオケ、俳句に前向きに人生楽 てください。私も今まだ元気で、若い人たちの

周ちゃん広場で周ちゃん名物の「イモだき」を いたりして大変仲良くなり、また来年も来る約 大阪から来ていただいたお客様に大変喜ばれ、 しました。長い列ができるほどの大繁盛でした。 束をして別れを惜しみました。 レシピを書いたり材料をたくさん買っていただ

(西条市・髙橋 千代美さん

門屋あゆみさん

(松山市)

寛子さん

(松山市)

妙子さん

範子さん 智美さん

均さん

●9月号のリーダーズ通信の中で、「キュウリの ので、年末までには忘れずに送りたいです。 られました。今の時期はまだ紅まどんなはない 味しかったけど、)紅まどんなじゃない」と叱 の人に食べさせたい」と頼まれたので送りまし 大阪に行っている息子から「愛媛みかんを職場 リの天ぷら」食べたいので、作ります。 今年初めて、キュウリの佃煮を食べましたが 天ぷら」とありましたが、試してみたいです。 紅まどんなは、大阪でも有名と聞いてとてもう た。直販所を探しに探して送ったのですが、「(美 ものすごく美味しくて感動しました。「キュウ しかったです

記

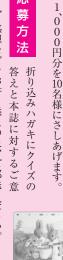
(西条市・伊藤 ちえみさん)

産の収穫量調査結果により、 愛媛県のはだか麦は生産量日本一。 一になったでしょうか? 何年連続で日本口本一。平成26年

プレゼント クイズに正解した方の中 から抽選で、図書カード

応募方法 折り込みハガキにクイズの

答えと本誌に対するご意



見・感想などをお書き添えの上、ご郵送ください

締

切

b

平成26年12月20日(当日消印有効)

表 「あぐり~ど」1月号で発表します。

当選者発表 分をお送りします。 厳正な抽選の結果、次の10人の方に図書カード1、000円 たくさんのお便りありがとうございました。 9月号の答えは「56代目」でした。

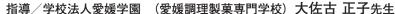
(松山市) (伊予市) (伊方町) 花原 楠 泉 達也さん 裕子さん 祥子さん (松山市) (松山市) (今治市)

(四国中央市) 鳥生 逸夫さん (今治市

集

NOW NOW





OOKING 今月の素材 牛肉(伊予牛「絹の味」)



絹のように、やわらかく、 笑顔が広がる豊潤な味わい

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約270kcal 牛モモ肉 (赤味スライス) 8枚

長芋 1/3本 人参 1/2本 適量 菊菜 1束 適量 小麦粉 サラダ油 大さじ1 -ミリン 100cc A 濃口醤油 50cc砂糖 大さじ1 粉山椒 適量

〈作り方〉

揚げのあんかけ

- 長芋は7mm角の拍子木切りにし、さっと塩茹
- でして、冷水にとる。 人参は5mm角の拍子木切りにし、菊菜は根を
-) 人参は3mm月以1日」 不切りにし、羽木は山なり 切って塩茹でし、冷水にとる。) 牛肉を2枚並べ、刷毛で小麦粉を打ち、水気を切った①と②を芯にして巻き、まわりにも小麦粉をつける。同様に3本巻く。) フライバンにサラダ油を熱し、③を並べ、中

※好みで粉山椒をふる。

牛肉と厚揚げのあんかけ

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約593kcal 牛バラ肉 (スライス) 200 g 厚揚げ 2丁 椎苷 4個 人参 1/4本(約20g) チンゲンサイ 1束 サラダ油 大さじ1 -ダシ 400cc 砂糖 50 g (A) □濃口醤油 50cc水溶き片栗粉 適量 ゴマ油 小さじ1 一味唐辛子 適量

〈作り方〉

- ① 厚揚げは半分に切って1cm幅の薄切りに、椎 茸は石づきをとり薄切り、人参は短冊切り、 チンゲンサイは3~4cmに切る。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、牛肉、椎茸、 人参を炒め、Aを加えてアクをとる。
- ③ さらに厚揚げを加えて弱火で煮込み、チンゲ ンサイを加えて、水溶き片栗粉でとろみをつ ける。
- ④ ③にゴマ油を入れて仕上げる。
- (5) 器に盛りつけ、一味唐辛子を振る。

牛肉ゴマ味噌和え

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約173kcal 牛モモ肉 (スライス) 160 g 卵 1個

塩 適量 サラダ油 適量 エリンギ 1パック(約100g) カリフラワー 1/2株(約100g) ブロッコリー 1/2株(約100g) 紫タマネギ 1/4玉(約50g) ダシ 100cc砂糖 大さじ1 小さじ1 薄口醤油 麦味噌 大さじ1 白ゴマ 大さじ1 溶き辛子 適量

〈作り方〉

- 牛肉は食べやすい大きさに切り、茹で、冷水
- たとり、水気をきる。 の卵は割りほぐし、塩を加えて、フライパンに (2) 油を熱して錦糸玉子を焼き、長さ4cmの千切 りにする。
- りにする。) エリンギは長さ 4 cmの薄切り、カリフラワーとブロッコリーは小房に分け、塩茹でして冷水にとる。) 紫タマネギは薄切りにし、よく水にさらす。) すり鉢に白ゴマを入れてよくすり、麦味噌を加え、少しずつダシを入れ、砂糖と醤油を入れ、辛子を入れて、よく混ぜる。) ⑤に①②③④を加えて、混ぜ合わせる。

- (6)





